

Warmer Blattsalat

Für 4 Portionen:

300 g Blattsalate	1 Frühlingszwiebel	1 EL Olivenöl
1 EL heller Weißweinessig	2 EL Senf	1 TL Honig
Salz, Pfeffer	Estragonblättchen	100 g Frühstücksspeck
200 g Kirschtomaten	1 Knoblauchzehe	

Blattsalate in mundgerechte Stücke pflücken, gründlich waschen, in einer Salatschleuder trocken schleudern. Lauchzwiebel der Länge nach halbieren, waschen und in dünne Ringe schneiden.

Aus Olivenöl, Balsamessig, Senf, Honig, Salz und Pfeffer eine Marinade rühren. Zusammen mit einigen Estragonblättern unter den Salat heben.

Den Frühstücksspeck in feine Streifen schneiden, zusammen mit der gepellten Knoblauchzehe in einer Pfanne kross braten. Die Speckscheiben aus der Pfanne nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. So bleiben sie kross.

Währenddessen die Cocktailtomaten waschen und halbieren und dann in der noch heißen Pfanne im restlichen Speckfett schwenken. Die Knoblauchzehe entfernen.

Zum Servieren die warmen Tomatenhälften in den Salat geben und den ebenfalls noch warmen, krossen Speck darauf anrichten.

Tipps:

Für das Rezept eignen sich alle etwas festeren Blattsalate wie Römer- und Eichblattsalat und die leicht bitteren Endiviengewächse (Radicchio, Eskarol, Chicoree). Frühlingszwiebeln, Feldsalat und Kräuter setzen zusätzliche Akzente, die Sie nach Geschmack und Saison variieren können.

Anstelle von Kirsch- oder Cocktailtomaten können Sie auch größere Tomaten verwenden. Vierteln oder achteln Sie dann die Früchte und entfernen Sie vor dem Erwärmen das Kerngehäuse. In der vegetarischen Küche kann man den Frühstücksspeck auch durch warmen Ziegenkäse ersetzen oder durch gebratenen Räuchertofu. Schwenken Sie die Tomatenstücke dann in einem würzigen, erwärmten Olivenöl.

test Mai 2006